www.pizzamarche.com

Sede legale: Via Isonzo, 6 62010 Morrovalle (MC)
Tel. 0733-221821 fax 0733-223965
e-mail: info@pizzamarche.com - info@pec.pizzamarche.com
P.iva e C.fisc.01413480433

Scheda prodotto formativo

Cod. prod. 02: **Corso pizzaiolo, pizza in teglia**

Riferimento all'albo dei Pizzaioli di APM	Tipologia di docenza	Titolo e argomenti	Caratteristiche generali del prodotto formativo
1° livello Competenza di base all'avvio del mestiere di pizzaiolo	**Docente 2° livello: teorico e pratico** Con 10 anni di esperienza nel settore di pizzeria	**Il pizzaiolo qualificato nella pizzeria** **La pizza in teglia.** - i fondamentali nella produzione di pizza - le attrezzature di base - tecniche di produzione	**- Durata corso minimo ore 25** - 5 ore di teoria in aula con supporto audio video - 20 ore di pratica in laboratorio
Contenuti	**Parte teorica e pratica** **1) ASPETTI SOCIALI E CULTURALI DELLA PIZZA** • Storia, tradizioni e diffusione della pizza • La figura del pizzaiolo • Sviluppi, statistiche e prospettive di mercato • Associazione: un'organizzazione al servizio del pizzaiolo **2) MATERIE PRIME ALIMENTARI DI BASE PER LA PIZZA** • Farine – Classificazioni, tipi, qualità, usi • Lieviti: produzione, tipi e usi • Acque: usi, tipi e trattamenti • Sali: tipi e uso • Ingredienti vari per farciture: vegetali, insaccati, creme e prodotti in scatola **3) GLI IMPASTI PER LA PIZZA** • Impasto meccanico • Impasto diretto • Fermentazione e lievitazione degli impasti • Maturazione degli impasti • Attrezzature per gli impasti **4) COTTURA DELLA PIZZA** • Forni per la cottura della pizza in teglia • Metodi di mantenimento della pasta • Farcitura della teglia • Tecniche di cottura delle pizze: aspetti e fenomeni • Innovazioni tecnologiche nel settore		
Note	**Num. Corsisti:** **minimo 12 max 20** **Ambito:** regionale o nazionale **Ambito di Competenza:** pizza in teglia **Costo: € 600 pro capite** **Budget: € 12.000**		